MISCELLANEE
13512
18
BIBLIOTECA NAZIONALE
CENTRALE - FIRENZE

OSEA FIORELLI

RAFFORZARE L'ERARIO

OLIVICOLTURA
VINICOLTURA

ROMA - 1940-XIX

OSEA FIORELLI

Rafforzare l'Erario

OLIVICOLTURA
VITICOLTURA

SAGGIO

ROMA 1940-XIX

13572. 18.

AGIR-ROMA

COME POSSONO ESSERE AUMENTATI
MILIARDI DI LIRE ALL'ERARIO OLTRE I TRIBUTI

STUDI ED ESPERIENZE INERENTI L'OLIVICOLTURA E LA VITICOLTURA

Monte Porzio Catone - Frascati
Provincia di Roma
anno 1939 - XVIII

DEDICA A
VITTORIO MUSSOLINI

Quella fede *che sentii possente nella prima ora della rivoluzione Fascista per COLUI che ha riportato nell'animo degli Italiani più alta e grande la passione della Patria, è impressa nel'animo quale incisione scultorea, più gagliarda e vibrante.*

L'idea di riunire nel presente saggio di agricoltura cenni di pratica, di esperienza, di studio, è venuta dal fatto di contribuire efficacemente al miglioramento economico di una grandissima parte di coltivatori, rimarcando come gl'inetti, gli incompetenti, ed i refrattari alle innovazioni e provvedimenti utili all'agricoltura non rendono buon servigio all'Autarchia.

A Voi Vittorio Mussolini, in cui rifulge il valore ardimentoso, espressione più fulgida del Vostro Venerato GENITORE, dedico il presente modesto lavoro.

OSEA FIORELLI (Squadrista)

OLIVICOLTURA - VITICOLTURA

ESPERIENZE ACQUISITE, METODI DI LAVORAZIONE, MEZZI ESCOGITATI PER DIFENDERE LE PIANTE DAI PARASSITARI NEMICI E DALLE MALATTIE. RISULTATI OTTENUTI

PARTE PRIMA

I. - La voce del dovere

Allorquando la passione del lavoro ci porta ad avvertire il senso più alto e più sublime dell'animo nostro, e le nobili tradizioni di antichi avi fanno vibrare nel cuore l'esultanza di una civiltà che sorpassa le altre tutte senza paragone, ci sentiamo forti e lieti di lavorare in armonia col prossimo. Ma più specialmente ora sentiamo di maggiormente lavorare e progredire perchè abbiamo un Nocchiero che guida con sicura mano i destini della Patria nostra, e la fiducia, l'obbedienza sono in noi più che ferme, vincolate.

Così volgendo intorno a noi lo sguardo ci si presenta una moltitudine di cose che a discernerne alcuni caratteri, ed alcuni effetti della natura, ad esempio la vegetazione intelligente; essa non può non dimostrarci la esistenza di quella potenza, anzi ultrapotenza (Onnipotenza) che conosciamo col nome di Dio. Ma all'uopo è dato però dirigere, lavorare, studiare, correggere, applicare, combattere ed anche vincere in ogni campo, in ogni maniera, in ogni circostanza.

L'esempio del nostro Condottiero ci sprona sempre più a lottare ed a sacrificarci per un più grande avvenire, e noi lo seguiamo ovunque ed a qualunque costo senza muovere la minima discussione.

II. - Il motivo sostanziale dell'argomento

Nel dicembre 1939-XIV recatomi a Sorso (Prov. di Sassari) cittadina natale della sposa, con la famiglia, mi intrattenni alcuni giorni e rimirai per la seconda volta la magnificenza degli ulivi, rigogliosi e lussureggianti, in tutti i dintorni di Sorso, ove chiunque vi giunga non può che rimanere preso da meraviglia.

Come feci altra volta negli anni 1932-33 - X E. F., in più circostanze venni a conversare con possessori e conduttori di uliveti sul genere di coltivazione ed i mezzi da escogitare per la difesa del prodotto. Ebbi in tal modo conoscenza che la maggior parte del prodotto dell'annata era rovinato dalla mosca olearia. Il motivo di tutto ciò derivava dal fatto che nel territorio sassarese difettando il frutteto, venne trascurata la melassa Berlese; così il territorio sersense, che ne aveva in abbondanza, ne risentì gravi conseguenze. La mosca verdognola aveva fatto perdere ai produttori di Sorso circa i due terzi di olio.

Era il terzo viaggio che facevo in Sardegna, e questa colta pensai quanto sarebbe stato necessario per questi inesperti olivicoltori una filiale di Cattedra d'Agricoltura.

III. - Cattedre d'agricoltura e filiali

Come nel caso di Sorso moltissimi paesi, specie nella Sardegna e nell'Italia Meridionale, si trovano in condizioni nelle quali, provvedimenti del genere sarebbero

di grandissima utilità. L'ausilio di tecnici ed esperti gioverebbe certo in modo da raggiungere risultati superiori ad ogni aspettativa.

Però ciò non si limiterebbe, nè dovrebbe dirsi espressamente per le regioni meridionali; anche presso la Capitale vi sono particolari degni di nota.

IV. - La cittadina dell'olio

Con tutta probabilità non vi sarà in Italia altra cittadina, che abbia più di trenta frantoi come Sorso (Sassari); per tal modo essa ha la sua importanza.

Questa fiorente cittadina a Nord-Est di Sassari conta circa ottomila abitanti.

La necessità di una filiale di Cattedra d'Agricoltura (Fiduciariato dell'Ispettorato Agricolo) è dimostrata dal fatto che gli olivicoltori, anche i più esperti, non conoscono (almeno non la conoscevano poco tempo addietro) la metamorfosi della mosca olearia; e per tal modo sono refrattari a combatterla con i provvedimenti escogitati; così non conoscendo l'altra malattia sotto forma peronosperica (cicloconium) più terribile della mosca verdognola dacus, non applicano irrorazioni ramate.

Le campagne di Sorso, per la grande produttività del terreno, sono dei veri tesori; però non sono conosciuti in tutto il loro valore perchè diversamente la ricchezza vi dovrebbe ininterrottamente regnare senza conoscere limiti.

V. - Ritorno dalla campagna etiopica

L'affetto più caro, la famiglia, fu da me lasciato in Sorso (cittadina natale della sposa) prima di partire volontario: esso costituiva la più grande gioia che illuminasse il mio ritorno.

Vi giunsi verso la fine di agosto 1936-XIV ed osservai un particolare degno di nota. Le vigne erano tutte bruciate dalla peronospera, salvo rarissime eccezioni. Il pensiero si riportò subito ad esperti vignaroli dei Castelli Romani perchè certamente essi non si sarebbero lasciati cogliere dalla malattia del fungo, che fa sparire l'uva annullando i sacrifici e le fatiche del proprietario e del conduttore.

In due anni: il 1935 - XIII-XIV la perdita fu di circa due terzi del raccolto dell'uliva; il 1936 - XIV-XV la perdita del raccolto dell'uva per inesperienza, ha significato per Sorso il mancato incasso di circa sei milioni di lire.

VI. - Rilievi di praticità e scienza agricola nei Castelli Romani

Si può dire che, in ogni territorio ove si coltivano viti ed ulivi ad un grado più o meno elevato di esperienza e coltura, vi sono sempre agricoltori che potrebbero servire efficacemente ai fini autarchici (seguendo e riferendo le norme suggerite dai Direttori di Cattedre), rendendo così servigi utilissimi alla Patria. Ma nei Castelli Romani, ove il carattere psichico tradizionale si avvicina più di ogni altro a quello del carattere psichico-romano, vi sono in evidenza un buon numero di persone che sanno molto ben fare il proprio mestiere. Monteporzio Catone, prossimo a Frascati ha avuto fra gli agricoltori (da breve scomparso) l'ottimo Picco Carlo fu Giovanni, esempio nella viticoltura e gentiluomo, il quale ben volentieri forniva notizie utilissime in assenza del comm. prof. Guglielmo Quattrucci, delegato dell'Ispettorato Agricolo di Marino.

Molto bene seguono le orme del padre, i figli Guido ed Angelo, essendo all'avanguardia dei vignaroli cittadini. Dopo la famiglia Picco, che primeggia in modo

assoluto, vi è la famiglia Gori, la famiglia Primavera, Rapa Giovanni, Chierichini Agostino, Ricci Alessandro, Ingretolli Paolo, ed egregiamente tengono posto rispettabile i cav. Garlandi, Ciminelli Tullio e Bartolini, la famiglia Paciotti, la famiglia Egidi, quella Ranca e la Ilari.

Nella olivicoltura Monteporzio ha l'onore di avere un appassionato nella praticità e nella scienza, l'avvocato Filippo Statuti, che ha degli opuscoli pregevolissimi sulla cascola dell'ulivo e sulla potatura, ed i suoi uliveti sono di esempio. Molti hanno imparato il metodo di ben potare ed i risultati sono evidentissimi, inquantochè quasi tutti gli uliveti della zona del territorio offrono aspetti bellissimi.

Tra i più esperti si notano in evidenza Mascioli Raimondo, fiduciario del Sindacato Fascista dell'Agricoltura, e del Signore Salvatore, i quali hanno frequentato la Scuola Superiore Agricola sotto la direzione del professor Marinucci, e qui ancora gli ulivi si lavorano, si irrorano con acqua ramata, si disinfettano applicando il solfato di ferro ai tronchi e sempre in ogni anno mai difetta la raccolta dell'oliva.

VII. - Gli uliveti del territorio di Monteporzio Catone (Frascati)

Facendo un giro nella zona del territorio di Monteporzio si osserva con tutta evidenza che al primo posto d'onore sono gli ulivi del Ministro dell'Educazione Nazionale professore dottor Giuseppe Bottai in contrada Pilozzo, e quelli del grande ufficiale comm Francesco Gargano in contrada Fontana Candida.

Molto ben lavorati e di bellissimo aspetto, salvo alcune eccezioni, sono gli uliveti dei PP. Gesuiti di Mondragone, poi quelli dei coniugi Venturini-Di Fabio,

quindi l'uliveto del conte Pio Albertazzi, del consigliere di Stato comm. Savini, del Conte Tommassi in località Cerquetta, di Celli Eustacchio, dell'ing. Enghel, di Ricci Alessandro, di De Dominicis Girolamo, Ingretolli Paolo, e con arte molto ben tenuti risaltano quelli del prof. Scafati, dell'ing. Vezzani e del conte Marazzi.

L'evidenza dello sviluppo nella olivicoltura è tale nella zona di Frascati e nei Castelli Romani in genere, da considerarsi in prima linea. All'avanguardia poi è certamente Monteporzio, anche per i frantoi esistenti, e dei più moderni Si notano quelli dei PP. Gesuiti, dell'avv. cav. uff. Filippo Statuti, dei coniugi Venturini-Di Fabio, quindi di Giammaria Michele. Vi è poi qualche particolare degno di nota che non va trascurato.

Un certo Valletta Alessandro di Monteporzio aveva piantato nella propria vigna in località Monte Mellone degli ulivi, ed allorquando irrorava con l'acqua ramata le viti, irrorava anche quelli. Questo avvenne nell'anno 1918, annata contraria alla produzione olearia. Così racconto esso vignaiolo. Un giorno, mentre irrorava con le viti le piante di ulivi, incontrò il signor Di Mattia Luigi, « ricco padronale tuscolano », che non credendo all'efficacia di tale rimedio espresse la propria critica. Non mancò molto tempo che il Valletta ribadì la critica ad esso padronale perchè i suoi giovani ulivi resistettero all'avversa stagione, mostrandosi carichi di frutto, mentre tutt'intorno gli uliveti restarono quasi completamente spogliati a motivo di quella malattia conosciuto col nome comune di occhio di pavone, che equivale a peronospera (cicloconium).

L'anno seguente il signor Di Mattia Luigi non mancò di seguire il Valletta, che aveva trovato ed adottato un efficace rimedio della produzione olearia.

PARTE SECONDA

VIII. - Acqua Ramata e Melassa Berlese

L'agricoltore, paziente e tenace per carattere, ad una avversa stagione si consola attendendo la seguente buona; e se la seguente è pure avversa non si scoraggia. Sempre lavora ed attende da Dio la ricompensa delle proprie fatiche, dei sudori, dei sacrifici e, logorato qualche volta dagli stenti, eleva lo sguardo al Cielo implorando benedizione.

Sulla produzione olearia, per quanto si è fatto e si faccia continuamente, ancora si è molto lontani dal risultato che si attende. La Melassa Berlese ha portato un grande contributo, perchè è l'unico espediente per distruggere la mosca verdognola, ed i Consorzi antidacini moltissimo hanno contribuito all'aumento dell'olio.

Ma non basta. Nessun dubbio oggi esiste sulla efficacia dell'acqua ramata agli ulivi, essa ha la superiorità assoluta sul rimedio antidacico.

Infatti per quello che riguarda l'allegamento del frutto nella pianta niun'altra miscela è più efficace del solfato di rame e calce sciolto nell'acqua nella dose che si applica anche alle vigne; però dovrebb'essere il doppio proporzionale. Ma in quante regioni spesso vedono sparire il prodotto perchè ignorano o sono restii ad applicare tale rimedio. Non soltanto Sorso e Sassari, ma anche Palestrina, a circa 40 Km. da Roma, l'anno 1938-XVII ha perduto il prodotto.

Questa è una cittadina il cui territorio è soggetto alle nebbie. Non sono pochi gli agricoltori che credono basti lavorare i campi; purtroppo il lavoro spesso risulta insufficiente quando non si combattono i malanni delle piante, o conoscendoli non si combattono. Gli agricoltori debbono tenersi a contatto con i Direttori di Cat-

tedre agricole perchè essi sono come i medici sanitari per il genere umano.

Non sono molti anni da quando la B. M. del commendator prof. Guglielmo Quattrucci diresse una circolare a tutti gli agricoltori dei Castelli Romani sulla efficacia dell'acqua ramata agli ulivi; e benchè ancora molti siano restii, la maggioranza degli uliveti si vede turchinetta per le applicazioni ramate. Occorre propaganda ed esempio, ed il benessere aumenterà sicuramente. Ma perchè tale propaganda possa svolgersi, occorre che il Consorzio antidacico sia abbinato a quello anticicloconium, così da giungere ad un:

IX. - Consorzio antidacico - anticicloconium per la difesa della produzione olearia

Quanto può costare la perdita del prodotto di una stagione all'infuori dei danni prodotti dalla grandine, lo possono dire molto bene gli olivicoltori sorsensi sopratutto, ed anche quelli di Palestrina e dintorni. E' inutile dire quanto impoverisce i paesi una mancata produzione, portando di conseguenza la diminuzione delle entrate dell'Erario, cosicchè è facile arrivare a comprendere quanta efficacia possa apportare un adatto rimedio.

La città di Sorso nell'anno 1936-XIV ha perduto dai tre ai quattro milioni di entrate; quanto in tutta la Sardegna?... e così nell'Italia continentale? Da ciò l'Erario qual danno può risentire?

RAFFORZARE L'ERARIO

X. - Il risultato dei Consorzi

Un provetto olivicoltore dirà certamente che sono delle centinaia di milioni di lire che l'Impero Fascista non introita. Non basta quindi che vi siano piante di

ulivi e si mettano in coltivazione nuove zone olivicole, bisogna che il prodotto non vada in nessun modo perduto.

Il mezzo migliore per assicurare il prodotto dai mali che attaccano l'uliva sono i Consorzi antidacico-anticicloconium. In questo modo la propaganda potrà svilupparsi così da offrire cognizioni utilissime ai più incapaci conduttori, e dove non è buono l'olivicoltore a portare a luce il fruttato, il Regime Fascista provvederà sicuramente per il benessere comune della Patria.

Soltanto in questo modo l'Impero vedrà aumentata la produzione olearia, e talmente, da disporre di un buon quantitativo per l'esportazione.

I vantaggi non li risentiranno soltanto quei produttori che non di rado si vedono sparire il fruttato senza saperne la ragione, ma ancora gli impiegati in genere, perchè lo potranno acquistare più a buon mercato e senza miscele. Gli operai agricoli ne risentiranno i benefici doppi, perchè oltre al buon prezzo avranno aumentate le giornate lavorative.

Così con le centinaia di milioni di lire si fanno i miliardi, dando modo di occupare nella parte amministrativa laureati, diplomati ed esperti in numero piuttosto rilevante.

XI. - L'importanza delle irrorazioni ramate alla chioma degli ulivi secondo l'avv. cav. Filippo Statuti

Nell'opuscolo *Olivicoltura* (Federazione Provinciale Fascista Agricoltori Roma) dell'avv. cav. Filippo Statuti si legge a pag. 16: « Irrorazioni alla chioma ».

« Tale irrorazione è necessaria per combattere alcune malattie, principalmente: *l'occhio di pavone o cicloconium*, ma è insieme di effetto miracoloso per l'ulivo. Il rame (soluzione calce e rame 1%) esercita infatti una decisa azione eccitante sulla clorofilla e un tale fatto

accelera nella pianta le funzioni di assorbimento e di ricambio. E' provato che usata annualmente dà aumento e stabilità al prodotto ».

Non vi dovrebb'essere nulla da aggiungere. E' così per lo scrivente di vera soddisfazione aver fatto il nome dell'avv. cav. Filippo Statuti alla Direzione del Sindacato Fascista Agricoltori di Roma, dopo aver organizzato gli agricoltori di Monteporzio al Sindacato Fascista, perchè nel campo dell'olivicoltura è veramente benemerito. E' doveroso rispettare il suo giudizio sull'acqua ramata agli ulivi.

Ma vi è ancora da rimarcare il prevalere « nel criterio degli agricoltori » dell'importanza maggiore delle irrorazioni ramate agli ulivi, sulla melassa Berlese: perchè se il frutto non viene assicurato alla pianta mediante esse irrorazioni (acqua ramata, soluzione solfato di rame e calce dose uguale all'1 e ½%) a che serve più la melassa? Il rame indurisce il peduccio del grappolo dell'ulivo evitando la caduta, superando così l'attacco peronosperico (cicloconium).

L'avv. cav. Statuti sarà anch'esso propenso (ne son certo) all'idea espressa quale modesto ma appassionato agricoltore, di abbinare il Consorzio antidacico con quello anticicloconium. L'aumento del prodotto si avrà in modo evidentissimo ed esso sarà uno dei maggiori coefficienti per l'autarchia imperiale nel campo agricolo.

XII. - L'uliveto del comune di Monteporzio C. in contrada Castel Vecchio in affitto alla Sezione ex combattenti

Senza parlare troppo a lungo del sistema col quale è tenuto l'oliveto del Comune dalla Sezione ex combattenti di Monteporzio Catone, dirò che esso è tra i migliori e più begli esempi che si possano mostrare. Infatti dopo la potatura fatta da pratici soci con quell'arte

magica (così chiamata dall'avv. cav. Statuti) od anche classica, ogni ex combattente — che nel corso di due anni ha ottenuto all'estrazione a sorte le dieci piante di ulivi — deve vangare il terreno per la proporzione delle chiome, e poi, a suo piacimento, irrorarle con acqua ramata. Il lettore si persuaderà che tutti gli anni i fortunati affittavoli favoriti dalla sorte avranno senza dubitarne un raccolto più o meno abbondante. Tali ulivi hanno rassomiglianza con quelli di Sorso, ma sono più pregevoli perchè irrorati con acqua ramata che li rende turchinetti. Ciò fa comprendere quanta cura si abbia a difendere l'ulivo dal cicloconium. Esso è uguale alla peronospera, che potrebbe chiamarsi anche malattia del fungo.

XIII. - Esperienze particolari

Nell'estate dell'anno 1930-VIII si manifestava uno sviluppo eccezionale dell'attacco alle bacche dell'uliva della mosca cosidetta olearia.

In genere non si dava importanza al danno che sarebbe potuto venire da questo insetto, volatile pericoloso, alla produzione dell'olio, ed il male era già avanzato. Ma poichè la conoscenza esatta del pericolo che incombeva alla produzione dell'uliveto degli eredi Fiorelli Vincenzo, già Sonnino, in contrada Selve di Colle Mattia non era ignorato dalla persona che scrive, ma più ancora, vedendo la noncuranza dei possessori di uliveti circostanti a combattere la mosca verdognola, ricorse a rimedi più efficaci e potenti, per una maggiore difesa.

Esso uliveto, che conta poco più di cento piante, situato sopra un terreno pianeggiante ed arido, offre all'attacco della mosca le condizioni più facili all'invasione.

Una mattina, nella prima metà di settembre, dopo aver tutto per bene preparato per una intensa difesa (la melassa Berlese, il solfato di rame, la calce e l'arseniato di piombo), mi diretti con il nepote Ciminelli Renato ad applicare gli espedienti appositi.

In quel tempo era metodo applicare la melassa ad una sola palma della chioma; ma io, dopo aver fatta la irrorazione ramata mescolandovi l'arseniato di piombo nella proporzione di 300 gr. per cento nell'acqua ramata, applicai la melassa a più palme di ogni pianta in rapporto alla grandezza.

Se avessi ripetuto esse irrorazioni nei primi di ottobre avrei ottenuto salvo quasi tutto il raccolto. Comunque i due terzi li salvai. Un particolare degno di nota l'osservai sulle piante della periferia, perchè esse erano attaccate più fortemente, mentre quelle dell'interno erano meno rovinate. Il fatto si spiega, perchè mancando la difesa tutt'intorno il volatile verdognolo si abbattè sugli ulivi esteriori preparati efficacemente alla difesa e vi fece maggiore danno che in quelli interni, ma tale era la preparazione alle chiome, che vi restarono sterminate un gran numero di mosche.

Alla coglitura molte bacche erano forate, è vero, ma la grande maggioranza resse sulle piante e moltissime mosche dacus si videro in terra morte o tramortite e rese addirittura innocue. La stagione venne così egregiamente superata con una doppia applicazione di acqua ramata arsenicata e melassa Berlese. Non andò così per gli altri possessori di uliveti, che cullandosi nel vedere gli alberi di ulivi carichi di frutto, attendevano una buona se non ottima raccolta appena fatta la vendemmia.

Il risultato fu perfettamente negativo, dando ad essi proprietari una delle più amare delusioni.

XIV. - La potatura

Tra i molteplici particolari che maggiormente mi hanno appassionato nell'agricoltura, il più importante è la potatura dell'ulivo. Se si vanno a ricercare i metodi dei quali ogni scuola forma oggetto, bisogna dire che prima che qualunque potatore possa essere in grado di applicare i ferri del mestiere sulla pianta, deve essenzialmente conoscere qual'è il ramoscello che porterà il frutto.

Ciò che può apparire difficile è invece facilissimo. Basta osservare la gettata del grappolo di uliva, o meglio l'attacco del peduccio del grappolo, sul ramoscello, a seguire; appresso vi è subito la gettata per l'anno successivo, ovverosia la gemma fruttifera.

Tenuta presente questa parte essenziale, si determina da quale punto deve essere cominciata quella che chiamasi comunemente la « potatura ».

Per chiarire il metodo onde meglio apprendere quanto si vuole spiegare, varrà l'esempio pratico per il quale è bene scegliere quelle piante lasciate per qualche tempo senza potare. E così: nel cominciare il lavoro si osserva bene ogni pianta di ulivo prima di togliere i rami superflui vecchi (scorzosi); così fatta la scelta di uno, due o tre da togliere si applica la sega. Questa è la svecchiatura. Tolta la parte vecchia in eccedenza chiamata anche « scaricare a legno », si sdoppia qualche palma (*sdoppiatura*) e si diradano i ramoscelli con le forbici: questa è la *sfrasatura*. Tutto si deve compiere tenendo a dare una forma tondeggiante alla pianta, sempre correggendo e frenando lo sviluppo legnoso.

Imparata la potatura dell'ulivo si è in grado di aggiustare qualunque altra pianta, con le dovute eccezioni, s'intende, perchè le piante fruttifere si assomigliano.

Imparare bene il principio essenziale di un mestiere importa la sicurezza dell'avvenire. Esso è quanto co-

munemente dicesi tecnico, ovverosia l'arte nel lavoro, il metodo.

Bene ha ragione l'avv. cav. Filippo Statuti nel dire « arte magica » una potatura ben fatta. Questa è una delle maggiori cognizioni per raggiungere il massimo del rendimento.

Al di sopra di ogni metodo, l'ulivo è opportuno venga tenuto senza troppe ricercatezze di forma nè impoverito eccessivamente. La pianta da frutto non può essere strettamente tenuta, « come troppo si è fatto uso », alla forma di vaso e pareggiata alla chioma: le piante in tal modo aggiustate sono per i giardini e per le ville, non per dare un ottimo rendimento.

XV. La potatura non è una moda

La differenza delle varie qualità di piante porta di conseguenza a seguire un sistema nell'arte del potare il quale si confaccia meglio alla natura delle piante stesse.

Tenendo per generica, è più indicata la potatura a vaso, che dà modo alle palme di prendere maggiormente sole ed aria; metodo che va tenuto con una certa libertà; si calcoli la diversità che esiste tra la rosciola e la carbognola, la prima tendente a sviluppare gradualmente dall'impalcatura, mentre la seconda sviluppa spiccatamente in alto con palme più strette e folte. Quindi, se sfoltimento di rami graduale per la rosciola, sdoppiamento maggiore di palme e di ramoscelli per la carbognola.

La morellona, che ha le bacche più grandi della rocciola, è pianta che s'infoltisce celermente, qui la potatura sarà pressochè uguale alla carbognola, perchè più somiglia ad essa pianta, mentre la cosidetta broccanica o coccona (pianta forte), presenta la caratteristica di ramoscelli discendenti. Calcolando giustamente lo sfol-

timento delle palme e dei ramoscelli si arriva a mettere in condizione l'ulivo di bene produrre, dando l'impressione a chiunque osservi la potatura che lo sviluppo della pianta resti equilibrata ed armonica.

Lasciar sviluppare le palme in altezza come si manifesta nel nuovo metodo, è cosa molto apprezzabile, ma sempre un esperto dovrebbe guidare una potatura, perchè impoverire eccessivamente una pianta forte per darvi l'impronta di un nuovo metodo, non è consigliabile; questo sistema, con la pianta, impoverisce il raccolto, sia pur anche per due o tre anni, e non è certamente conforme alle direttive del Regime Fascista.

Nella potatura, oltre alla qualità delle piante va tenuta sempre presente la qualità più o meno fertile del terreno come la grandezza delle piante e la distanza più o meno che le separa.

XVI. - Le conseguenze dei tagli forzati

I molti anni di penuria dell'olio quali abbiamo conosciuto sono stati oggetto di molte analisi ricercatissime che si debbono con evidenza rilevare.

Di queste analisi non è trascurabile quella in cui si è resa evidente in tutta la portata la diminuzione, sia pure parziale, della produzione, avvenuta per alcuni tagli eccessivamente forti. Si dirà in seguito il risultato di questo sistema che, se appare consigliabile in circostanze di tralasciate normali potature, come metodo de ve completamente scartarsi.

L'ulivo crescendo con quella olimpica calma (così lo esprime l'avv. cav. Filippo Statuti), ha bisogno di molti anni prima di dare il normale prodotto. Se poi gli viene applicato un forte taglio allora le normali raccolte vanno perdute dai quattro, cinque e più anni con danno non soltanto del proprietario o del fittavolo, ma ancora dell'operaio per la diminuzione delle opere lavo-

rative. In questo modo si rende un cattivo servigio alla Patria. Esso è contro la volontà del Duce, perchè quando s'impoveriscono eccessivamente di palme gli uliveti, « vale a dire oltre la portata rispetto alla forza della pianta ed alla fertilità del terreno », si tende a diminuire il raccolto per due, tre e più anni. Un buon prodotto quando è perduto non si riprende più.

Attualmente questo sistema può dirsi quasi superato, in specie nella zona di Monteporzio, ove pur tuttavia non mancano eccezioni. Gli uliveti ottimamentefl tenuti offrono aspetti bellissimi. Monteporzio, ridente Castello Romano situato in ameno colle ad Est di Frascati, è tutto circondato da uliveti, poi bosco e vigne. Ha per la produzione dell'olio qualche somiglianza con la regione di Sorso, che spicca in modo speciale nella coltivazione dell'ulivo.

Le eccezioni però si sono riscontrate nelle zone di Fontana Candida e Castel Vecchio. Alcune potature troppo forti lasciano osservare come il *regolare* prodotto dopo quattro o cinque anni deve ancora giungere per il proprietario. Alcune piante così trattate sono state attaccate dalla « rogna » ed altre nella zona Castel Vecchio si sono del tutto seccate per il freddo, che ha « influito fortemente sui tagli maggiori mediante il gelo ». Si vedevano delle piante, allorquando si andava in campagna, rimaste con i pochissimi rami lasciati, secchi e pendenti: facevano pensare ai condannati all'Inferno descritti dall'Alighieri, con la testa incassata nel tronco dell'albero, le braccia addivenute rami, ed il tronco e le radici il resto del corpo. E come una di esse ebbe a rispondere al grande Poeta che ne rompeva un ramoscello: « perchè mi schianti? », alcune piante, nella zona suddetta, per la eccessiva potatura hanno addirittura cessato di vivere: ora i nuovi germogli sono al posto di esse.

Contrastano a queste rare eccezioni, un complesso

di uliveti più o meno grandi, che appaiono una vera meraviglia di bellezza allorquando si passa sulla strada Pilozzo-Finocchio, per portarsi nei lontani vigneti in località Colle S. Teresa e Corvo. Tra questi con tutta evidenza spiccano presso il Ponte di Fontana Candida quelli di Primavera Giovanni, di Sciarra Romeo, poi più in alto quelli del grande ufficiale console Francesco Gargano, dell'ing. Enghel, del conte Tommasi, di Celli Eustacchio, di Pelliccioni, ed avvicinandosi a Monteporzio sulla strada di Castel Vecchio si osservano gli ulivi di Bettini Enrico, che sono una vera e propria meraviglia di bellezza.

XVII. - L'importanza dell'Opera Nazionale Combattenti nell'olivicoltura

Si nota molto bene, se si fa attenzione nel comune ragionamento, che la scienza e la esperienza si ritengono due cose distinte. Chi va a lavorare sui campi è quasi sempre nella convinzione di saperne di più di chi ha logorato i suoi anni nello studio e nell'osservazione. Questa è la mente del contadino, e spesso del piccolo o medio produttore agricolo. Non vi sarebbe bisogno di aggiungere quanto sia errato tale criterio. Scienza ed esperienza vanno di pari passo. Esempio fulgidissimo, si può dire, ha dato la Scuola dell'Olivicoltura dell'Opera Nazionale Combattenti, la quale, bandendo tutti i precedenti errati sistemi, riportava nella retta via gli olivicoltori e cioè nel metodo veramente giusto e ragionato.

Avviava così l'agricoltore ad interessarsi ed appassionarsi in questa branca agricola, che forma oggi più del passato, per l'Impero, oggetto di grandissima importanza.

Ebbi anch'io la fortuna di frequentare nel marzo

1927 la scuola di potatura, e fu motivo ciò d'interessarmi pure per vari altri camerati, trovandomi a *reggere in detto anno la Sezione Combattenti di Monteporzio.*

Sotto la direzione del prof. Guglielmo Quattrucci B. M. con un pratico della Sabina cominciai ad apprendere le prime nozioni. Non mancò in queste lezioni l'avvocato Filippo Statuti, che efficacemente coadiuvò il professore agrario. Le lezioni ebbero luogo nell'uliveto dei coniugi Venturini-Di Fabio, in località S. Antonino, ed al raccolto si vide quanto efficace fosse stata l'applicazione del classico sistema che non conosce uguali, per l'abbondanza del *prodotto ottenuto.* Le spiegazioni del prof. Quattrucci e la praticità vista dall'esperto Sabino, fecero nascere in me l'idea di riportare l'uliveto degli eredi Fiorelli già Sonnino, al massimo dell'efficienza.

Cominciai, timido assai in principio, tanto che prima di fare un grosso taglio osservavo e riosservavo tutta la pianta, riuscendo, senza eccessivamente togliere, ad ottenere nel corso di tre anni, con metà di piante di quelle possedute dal genitore, approssimativamente una produzione simile a quella ottenuta da ottime stagioni passate con tutti gli ulivi di famiglia. Lo scopo era raggiunto. E questo uliveto, sito in località Colle Mattia, immancabilmente tutti gli anni ha la sua normale produzione tendente all'aumento costante, fino all'anno decorso.

L'applicazione delle cognizioni apprese e della pratica acquisita portò il rendimento più che raddoppiato, da risultare sulla media di due litri a pianta il massimo su terreno pressochè sterile — contro la produzione precedente da mezzo litro ad uno. Tutto ciò ha dato motivo di scrivere brevi cenni per l'utilità di ogni buon ulivicoltore, che dopo sacrifici e fatiche prodigate anela ad un proficuo risultato.

XVIII. - Gli uliveti di Sorso e le caratteristiche sarde

Allorquando per la prima volta il 24-12-1931 - X mi recai in Sorso, incontrai sulla ferrovia Terranova-Sassari un aviatore, certo Ghera di Sorso, col quale scambiai brevi parole. Questi accennò alla natale cittadina come ad una delle più ricche della Sardegna per la produzione dell'olio, del vino e dei piselli, primeggiando in modo spiccatissimo nell'agricoltura. La terra di questa zona di territorio è così fertile che basta un breve scassato a banchi per fare la vigna, e gli ulivi sono talmente sviluppati che non consentono agli operai ed operaie di cogliere il frutto con le scale, l'attendono invece in terra. Queste notizie mi rallegrarono ed appena giunto a Sassari mi congedai dal cortese sorsense.

Una ferrovia a scartamento ridotto porta da Sassari a questa cittadina per una lunghezza di 11 Km.

A circa metà strada s'incominciano a vedere gli ulivi.

Senza fare la descrizione della bellezza lussureggiante che posseggono dirò che mi sembrò di giungere nella terra promessa.

Era una serenissima giornata, e più gaia appariva ancora per essere la vigilia del SS. Natale. Giunto presso la famiglia ove mi attendevano, conobbi subito i signori Bagella, benestanti, che mi vennero presentati tra i migliori agricoltori di Sorso.

Conobbi poi il nobile Francesco Solinas ed il proprietario Francesco Morras, tutti laboriosi e cortesi che nulla tralasciarono alle ospitali caratteristiche degli agricoltori del continente. Poi un buon fascista Antonio Cossu, il dott. Michele Pais, nobile di animo e di cuore, tutti proprietari di uliveti e vigneti; e la più bella espressione della Sardegna l'ebbi ancora confermata dopo aver conosciuto intimamente i sardi nella Grande Guerra, e ad Oristano, allorquando per breve, come capora-

le, mi mandarono da Col di Lana nel 1916-1917 con altri graduati ad istruire le reclute.

Non debbo dimenticare l'avv. Buggioni, che primeggia nell'elemento intellettuale di Sorso, e famiglia, di squisitezza di animo, dal cuore nobile e sincero.

La Sardegna non era più la terra trascurabile, era ed è invece la terra fertile, di gente ospitale e fedele.

Nessuno più del Regime Fascista ha conosciuto ed apprezzato questi isolani coraggiosi e guerrieri ed ha provveduto elargizioni in loro favore. I vantaggi per esse elargizioni sono evidenti. Ma l'abilità degli isolani differisce da quella dei coltivatori dei Castelli Romani.

L'esperienza, si dice anche « pratica », unita alla scienza, nei predetti Castelli se non sorpassa quella di ogni altra regione del continente, non è però con sicurezza, nel campo olivico-viticolo, ad alcuno seconda, e molto gioverebbe se esperti agricoltori di nostre parti si recassero a condurre vigneti ed oliveti con i sardi al fine di applicare tutti quei rimedi atti a combattere i malanni che infestano sì preziosi prodotti. I danni che arrecano al raccolto le varie malattie sono ingentissimi, portando di conseguenza, con la perdita del prodotto, l'impoverimento della popolazione. Di ciò ne fa fede una lettera della madrina della signora Clelia Marginesu Fiorelli, indirizzata alla figlioccia, riferendo lo stato della popolazione in genere, per la scarsità del raccolto delle olive nell'anno 1938 - XVI-XVII.

Così scriveva la signorina Teresa Buggioni di Sorso (Sassari) il giorno 29-11-1938, tra le varie cose: « ...in quest'anno . . . Immagina che non vi è stato nessun raccolto di olive. Per Pasqua di Natale i frantoi erano già tutti chiusi, noi non siamo riusciti con oltre quattrocento alberi di ulivi a fare 5 macinate ».

Nel corso di pochi anni è il terzo raccolto perduto dagli ulivicoltori sorsensi. Quale può essere la ragione? La scarsezza del raccolto essendo marcatissima, si deve

ricercare negli attacchi delle malattie e sopratutto quella del cicloconium, che non si sa combattere ancora ove la produzione dell'olio è sì florida eccezionalmente, mentre dovrebb'essere annualmente costante.

Ciò fa pensare alla parabola delle mine descritta nel Vangelo così: « Una volta un signore dovendosi assentare lasciò ai suoi ministri una mina (moneta) per ciascuno, della quale ne rendessero conto al ritorno... Così dopo qualche anno ritornato il signore dal lungo viaggio, domandò ai ministri il resoconto della moneta. Il primo disse: « Signore, la tua moneta ne ha fruttate dieci ». « Bene, rispose, tu avrai il governo di dieci città ». Il secondo ministro disse: « Signore, la tua moneta ne ha fruttate cinque ». « Tu, aggiunse, avrai il governo di cinque città ». Il terzo gli consegnò la moneta uguale come gli era stata consegnata. « Cattivo ministro, disse, perchè anche presso un banchiere, essa data a frutto avrebbe portato il suo rendimento ».

Qui se può farsi qualche paragone è chiaro dire che la ricchezza del suolo fa ricchi i cittadini, ma non sempre. Quando però capitano avverse stagioni, l'abilità difettando negli ulivicoltori ed agricoltori in genere, si vede sfumare il prezioso prodotto senza che nessuno riesca a trovare la giusta via che porti alla vera, alla costante, alla sicura ed effettiva risoluzione per far sì, che questa terra veramente promessa sia sfruttata con tutte le arti, i congegni ed i rimedi, per dare alla popolazione quell'abbondanza che porta al benessere collettivo di tutti i cittadini. Così si spiega come nell'anno 1931 l'aviatore Ghera mi descriveva la cittadina natale tra le più ricche della Sardegna, mentre nell'anno 1938 la signorina Teresa Buggioni scriveva alla figlioccia a Monteporzio le conseguenze per il mancato raccolto delle olive.

XIX. - Quello che occorre per formare un ottimo olivicoltore

Alla scuola della potatura, che forma la parte più delicata e difficile per colui che si accinge a prendere le necessarie cognizioni olivicole, vanno aggiunte la conoscenza dei rimedi per la difesa del prodotto e la buona manutenzione lavorativa della terra.

La potatura generalmente detta, si divide sostanzialmente in due parti come la vite, svecchiatura, taglio del legno scorzoso, grosso, sfrasatura, allentamento di palme e ramoscelli, mentre per la vite è uguale la svecchiatura, si chiama anche comunemente *attonnare* la potatura dei tralci. Quando un olivicoltore conosce bene la potatura dell'ulivo, tutto è facile per le altre piante. Ma sopratutto la prima parte, l'inizio della scuola di potatura è la cognizione precisa, esatta della gettata della gemma fruttifera. Esse sono precisamente al seguito di quelle che hanno gettato l'anno precedente ed i ramoscelli lasciano vedere l'attacco dei peducci che hanno portato la bacca dell'ulivo. Ma la potatura non deve limitarsi al metodo, va oltre: essa deve farsi in base e sopratutto rispetto alle qualità del terreno, perchè le piante sopra terreno fertile vanno trattate senza troppo diradamento di palma, mentre quelle sopra terreno sassoso, debole, vanno più sfrasate, con potatura maggiormente accentuata. E' notato che molti potatori difettano di tali conoscenze ed attenzioni.

Un bravo potatore non fa mai tagli eccessivamente forzati (salvo eccezioni), poichè il sistema migliore (ed è quello che segue le direttive del Duce) è di portare us uliveto gradualmente alla giusta impalcatura della chioma ed al rendimento del prodotto con costante aumento mediante applicazione di tagli in due, tre ed anche quattro annate successive.

Si osservano in genere dei metodi più o meno diversi da quello che è generalmente preferibile, potatura a vaso; ed ogni sistema è buono purchè si tenga sopratutto presente la forza della pianta e del terreno per un buon rendimento, però di quanto si riferisce alla forza della pianta anche troppo in genere si trascura.

Una palma più alta, una più bassa, un ramo potato, un altro lasciato da potare non portano conseguenze. Per esempio in un uliveto folto è bene che le palme delle piante sviluppino in alto, ma in altro uliveto dove lo spazio è a sufficienza tra pianta e pianta non c'è bisogno tenere tale metodo. Vi sono poi dei potatori che per applicare un metodo impoveriscono eccessivamente le piante; questo è un altro grave errore.

Per addivenire a portare l'ulivo nel sistema conveniente di potatura si deve tener presente di lasciare una buona impalcatura di rami mai eccedenti, con palme a debite distanze fra loro, tenendo conto di una bella forma a vaso. Le piante piccole ad una corona di rami, le grandi a doppia corona.

Un uliveto ben potato con una sfrasatura abilissima deve dare l'impressione a chi osserva che i tagli effettuati rimangono come non fossero stati eseguiti, e le piante rese areose per il diradamento dei rami devono portare un aspetto gradevole con larga promessa di raccolto.

Questa è la parte prima: potatura. Abbiamo poi la applicazione per la difesa del frutto. I mali che attaccano l'ulivo sono parecchi. Incominciando dal primo: tisi ereditaria, infracidimento che parte dal centro del fusto, si va ad osservare: 2° l'attacco della formichella, 3° poi le ciambellette, 4° la cocciniglia, 5° la fumaggine, 6° la rogna, 7° l'occhio di pavone (o peronospera), cicloconium, 8° la mosca olearia, 9° la forcinella ed altri piccoli parassiti che si annidano nelle scorze e succhiano l'umore della pianta, la linfa, poi 10° la tignola.

Vi sono dei preparati che difendono molto bene il prodotto. Il primo è l'acqua ramata e calce, che, applicata prima e dopo la sfioritura dell'oliva, costituisce il primo espediente per assicurare il prodotto. La dose è sufficiente anche conforme a quella che si applica alle vigne. L'acqua ramata combatte il cicloconium, difendendo le foglie ed indurendo il peduccio del grappolo all'attacco del ramoscello dell'ulivo, ma combatte altresì la fumaggine e la rogna. La melassa Berlese combatte la mosca verdognola che depone le uova nella polpa della bacca e nella metamorfosi, sbocciando, il verme rosicchia la polpa, poi crisalide e di nuovo farfalla (mosca) in brevissimo tempo. Così l'oliva cade immatura, spolpata.

La tignola, piccola farfalla, ha la caratteristica di deporre le uova nel nocciolo ancora tenue, quando in fiore, perforandolo col pungiglione al primo apparire. Si combatte mediante arseniato di piombo nella dose di 300 a 500 grammi per 100 litri di acqua. In genere si mescola con l'acqua ramata.

Questa è la malattia che attacca maggiormente la morellena uliva di media grossezza, poi la resciola, e meno assai la carbognola. E' un male questo per l'uliva che lascia l'ulivicoltore spesso nelle disillusioni, perchè sbocciando il verme nell'osso mentre sviluppa nella sua crescenza, verso la fine di agosto e prima metà di settembre, dopo aver rosicchiato la mandorla, perfora la parte più tenue, « punta dall'osso vicino al peduccio », intacca il peduccio stesso e l'uliva immatura cade essiccandosi.

Per i parassiti annidati nelle scorze e sotto queste, il solfato di ferro e calce ai tronchi rimedia a combattere esso male perchè essiccando la corteccia, questi parassiti non possono più vivere nei tronco e nei rami.

Vi è poi la lavorazione del terreno.

La parte più semplice, a tutti più o meno accessibile,

completa il modo di lavorazione e conduzione dell'uliveto.

La rompitura del terreno con l'aratro è la miglior lavorazione, ma la vanga ed anche la zappa suppliscono a quella. Vi sono degli uliveti che si seminano a grano, però in genere non si bada a lasciare la parte intorno al tronco libera. Accade spesso che la maturazione del grano con l'inizio dello sviluppo del frutto, tutto in un medesimo tempo, porta di conseguenza che quel poco grano posto presso i tronchi degli alberi assorbendo fortemente dalla terra compromette il raccolto dell'ulivo. Un difetto nella maggior parte scomparso nei Castelli Romani, e dannosissimo alle piante, è l'abitudine di togliere i getti dalla base del tronco col zappetto. Le ferite ripetutamente prodotte portano l'essiccamento di parte del tronco della pianta, e conseguentemente diminuzione del fruttato.

Nella lavorazione del terreno ed accortezza nel liberare le piante dai getti alla base dei tronchi, sorsensi e sassaresi sono esperti e diligenti, ed ottima risulta la manutenzione degli uliveti in quelle zone.

TERZA PARTE

VITICOLTURA

XX. - Il vignaiolo

Nella sua grande ampiezza che l'agricoltura presenta, la viticoltura è certamente a costituire la parte aristocratica di essa, quella parte cioè più delicata e difficile, la quale comprende nello stesso tempo molteplici particelle di tuttociò che è costituito nella lavorazione dei campi.

Le piante di ulivi spesso sono accompagnate alla vite

alle varie qualità di frutti, con la coltivazione di cereali, con il campicello per il grano.

Si aggiunga, ove la condizione del vignaiolo lo consenta, il cavallo oppure il somarello od anche il mulo, per le necessità domestiche. Vi è poi la cantina per la vinificazione e la stalletta per la bestia, indispensabile per il rurale.

Si può dire in genere con tutta probabilità che la maggior parte degli uomini considera questa speciale branca d'agricoltura il mestiere più bello, più facile ed ancora il più felice e salutare degli altri.

Sarebbe proprio così se spesso spesso, e varie volte anche ripetutamente, non venissero serie disgrazie dal Cielo (le grandinate) ed i mali che corrodono le piante delle radici ai tralci (filossera e cocciniglia) non disturbassero seriamente il lavoratore da fargli perdere spesso una parte più o meno rilevante del proprio fruttato, il reddito del proprio lavoro.

Gli attrezzi poi per la lavorazione sono innumerevoli. Da quelli pesanti, per la scassatura del terreno per piantarvi la vite, a quegli altri leggeri per la lavorazione di essa, e poi altri per la vinificazione che formano la parte essenziale per il coltivatore, costituendo quasi un piccolo patrimonio. Una parte di essi si adopera anche per la coltivazione degli ulivi. Al bidente per la scassata del terreno, si aggiunge il picco, poi la pala, la vanga, la zappa: si passa quindi alla ronca, alle forbici, alla seghetta per la sbassatura delle viti, che è buona anche per una leggera potatura di ulivi; mentre per questi completano il corredo degli attrezzi le sgubbie con la sega dal manubrio uncinato. Per la vite vi sono il falcioncino per streppare le siepi, la macchinetta per innesti, il rastrello per togliere la gramigna, il pastinatore per collocare i maioli nello scassato, il vanghetto per collocare i pali da tenere il filo di ferro per alzare i tralci, ed altri vari minori; dànno l'idea di un

mestiere laborioso e delicato più assai di quanto si possa immaginare.

Il bravo vignaiolo conosce l'innestatura sulla vite americana e sa fare anche altri innesti; conosce le varie specie di viti ed a queste viti applica la sua potatura e sa ancora ove è l'occhio che porta il frutto e quello fallace. Il tralcio ben nutrito e l'occhio pieno sono indizio di buona promessa.

Ma sopratutto il vignaiolo deve sapere che per assicurare il prodotto dalla peronospera sono necessarissime tre irrorazioni ramate ed una solforazione pure ramata per combatterne l'oidio, prima della fioritura. Tenendo tale sistema anche in stagioni contrarie, piovose, il coltivatore della vite è tranquillissimo, sicuro dagli attacchi peronosperici.

Per le solforazioni una miscela la più indovinata è quella formata con zolfo, polvere Caffaro o Regina e calce in polvere, od anche cenere. Con dose uguale, zolfo e le polveri indicate: la calce o cenere Kg. 1 per ogni 5 Kg. delle due parti predette. Le solforazioni senza aggiunta di calce o cenere non sono perfette, perchè l'eccessivo calore dei mesi estivi abbrusca le folgie e scotta anche qualche vago di uva, ove esse solforazioni sono applicate più fortemente.

L'acqua ramata con calce dev'essere preferibilmente acida, vale a dire turchinetta, color del cielo, e mai con eccessiva calce per essere veramente sicuri dell'efficacia contro il male distruggitore del grappolo e delle foglie. Questo è il trattamento che si svolge in maggio per continuare intensamente quando il grappolo ha granito, e terminare in settembre.

L'attenzione all'applicazione delle irrorazioni ramate si estende ancora ai lavori di terra. Questi se la stagione è umida occorrono esser fatti con tutta cautela, e preferibilmente quando persistendo le piogge l'erba è addivenuta abbondante; una falcetta è più indicata al

posto della zappa e della vanga. Nel periodo della fioritura, punto delicatissimo dell'uva, la terra non vuole essere molestata! Per l'uliva è la medesima cosa.

Dal momento che il majolo è posto sul terreno, ed è cominciata la vegetazione prende il nome di vite; se poi si trapianta per cambiare dimora si dà il nome di barbatella. In circa tre anni di dimora s'incomincia ad ottenere il fruttato per le spese, e dai quattro ai cinque anni la produzione dà il margine. Però il buon vignaiolo deve avere accortezza da far sì che il fruttato sia portato a luce perchè in genere con gli innesti sull'americana, la eccedente forza dei vitami selvatici manda in fumo nella fioritura molta parte del prodotto. Alzare le viti dal livello della terra e potare con un occhio e talvolta due di vantaggio al normale è cosa consigliabile a tutti i viticoltori, ove però la vite lo consenta. In genere dal 10 al 20% ed anche più l'uva, per varie ragioni, va in perdizione.

Quando una vite eccede nella produzione si deve toglierne una parte: il miglior sistema è questo; se però una vite si deve potare con risico, bisogna potare senza meno così, ma quella forte sopra terreno fertile ha bisogno di sfogo, « vale a dire la potatura a lungo », diversamente si rischia di perdere il prodotto per l'aborto del fiore e poi per l'infracidimento. Ma ogni vitame ha la sua potatura, la malvasia rossa dai cinque ai nove occhi, il trebbiano dai sette ai dodici, il bello dai sei ai dieci. Questa è la media, ma le eccezioni vi sono sempre in più ed in meno. Da noi si dice che ogni vignaiolo è bravo alla propria vigna perchè in essa ha acquistato esperienza, e sa condurla meglio di qualsiasi altro che possa dirsi bravo e capace nella competenza.

XXI. - Metodi di coltivazione

Il sistema attuale prevalentemente applicato è la coltivazione a filetti. Economicamente è più indicato, ma esso non arriva mai a quello a canocchie ed a capretta per la produzione: questi ultimi due sistemi dànno maggiore rendimento e sono più indicati per agevolare lo sviluppo della pianta. Ma non basta.

Vi è un altro fattore importante perchè la canocchia, più che la capretta, costituisce una specie di capanna ove i virgulti della vite, ripiegandosi su se stessi, sono una vera e propria difesa dell'uva dalle grandinate. I filetti non presentano queste caratteristiche e si può dire liberamente che i vignaioli porziani, se i loro scassati a vigneti anzichè a filetti li avessero impostati a canocchie, i danni della grandine li avrebbero risentiti in una proporzione molto minore di quanto è stata la gravità delle perdite subite. Qui rammento quanto refrattario a tale sistema fosse stato l'estinto genitore, e su ciò aveva i motivi veramente plausibili di ritenere la canocchia il sistema più indicato per la vigna.

Ma quella a filetti rappresenta la possibilità di una applicazione di difesa contro la grandine mediante reti metalliche ed un'applicazione eccellente si osserva in un tratto di vigneto presso il bivio di Grottaferrata, in un villino a sinistra sulla vecchia strada olmata partendo da Frascati. Se una buona parte degli scassati a filetti avesse avuto tale applicazione, varî milioni di lire Monteporzio non li avrebbe perduti, e così ugualmente le altre città e cittadine vinicole.

XXII. - La viticoltura nei Castelli Romani

Da antichissime generazioni sui colli della moderna Tusculum « Frascati » e di Albano si coltiva la vite formando il cespite maggiore delle entrate rurali. Ogni al-

tra coltivazione è secondaria ed il nome dei prodotti vinicoli sopratutto diFrascati è in tutto il mondo conosciuto. Vi è poi una cittadina nei pressi della moderna Tusculum che per costumi, indole e lavorazione di vigneti più si rassomiglia. E' questa ove il più grande antico tuscolano Marco Porzio Catone aveva la sua villa, ed è chiamata con questo nome. Contemporaneo di Cesare il primo imperatore, svolse la sua attività nel secolo innanzi Gesù Cristo, e contribuì efficacemente a portare al più elevato apogeo la Repubblica Romana.

Questa ridente cittadina, situata sopra ameno colle è circondata da uliveti e poi vigne, giungendo i nuovi vigneti a Pantano Borghese e presso la Capitale. Al sud boschi di castagno portano l'aria saluberrima che, unita all'ottimo prodotto del vino, costituisce coefficiente grandissimo per la salute dei porziani.

La popolazione di questa cittadina, laboriosa ed esperta, ha subìto in sette anni di disgrazie (sei di grandine ed uno di gelo) una depressione finanziaria fortissima. Ma la tenacia, la speranza di nuove ottime stagioni unite all'abilità di condurre i vigneti sono state le doti maggiori. Lo dimostra il fatto che operai esperti vengono chiamati dai migliori produttori di Frascati, quali Di Mattia, Campeti, Eustacchio Celli e figli, Janari ed altri, ed anche nella vicina Montecompatri e Colonna, per lavorazioni di svecchiatura e potatura, comprese le irrorazioni per la difesa del prodotto e lavori di terra. Una bella espressione intesi dal Podestà cav. Filippo Statuti nei riguardi del valore del vignaiolo porziano; un giorno che si conversava così disse: « ...In circa sette annate disastrose ho ammirato la tenacia dei cittadini, che sono riusciti a resistere e superare la crisi fortissima dell'economia rurale ». Sei annate di grandine consecutive, togliendo a volte i due terzi del prodotto, a volte la metà, ed una annata di gelata, hanno costi-

tuito vari milioni di lire in meno alle entrate di Monte Porzio.

Vi sono tra i vignaioli alcuni tali che passano inosservati ed hanno invece tanta capacità nella potatura che raramente si riscontra.

Dai risultati ottenuti essi si riconoscono nelle persone di Ciminelli Aurelio, di Giammaria Antonino, l'erede di Ingretolli Angelo, Rinomato Adami, Buglia Romeo; ad essi vari altri si aggiungono.

Ma oltre all'abilità di condurre vigneti, vi sono proprietari che hanno rinomate le loro cantine per gli ottimi e squisiti vini.

Con le famiglie Picco, Gori e Primavera vi è Chierichini Agostino e figli, i fratelli Mascoli, i Paciotti, gli eredi di Ilari Marco e di Ilari Giuseppe, la famiglia Egidi, la famiglia Ranca e altre minori.

Posseggono ottimi vigneti nel territorio porziano i rinomati produttori tuscolani Eustacchio Celli, Achille Benedetti, Janari, Di Mattia con moltissimi altri, il quale prodotto ha sempre trovato il più grande elogio per la bontà e squisitezza di gusto.

Questo prodotto in sostanza potrebbe dirsi effettivamente tuscolano, inquantochè tale nome unifica più opportunamente le cittadine sotto la giurisdizione del mandamento di Frascati.

Un altro elogio indiscutibilmente è doveroso rivolgerlo agli eredi Del Bianco Giovanni, « conosciuto col nome di Giovannella », perchè i loro vini tipici trovano il più largo apprezzamento. Altro fattore importantissimo che tiene alto il nome dei vini dei Castelli è la Cantina Sociale di Grottaferrata con i vini tipici formati da provenienze anche di Frascati e Marino.

XXIII. Enti Enologici

Al disopra di quello che è il lavoro individuale sulla piccola proprietà, che pur costituisce una delle grandi risorse all'incremento economico nazionale; le Cantine Sociali, le Distillerie, gli Enopoli, i Consorzi e via via di seguito sono quanto di meglio si possa desiderare allo sviluppo che incombe nel tal genere di agricoltura, sempre, s'intende, ove le circostanze lo consentano.

Nella zona dei Castelli Romani, l'Enopolio di Ciampino (Marino) costituisce per i vignaioli l'ideale, poichè, oltre ad essere di aiuto in momenti di raccolta del fruttato al piccolo produttore, forma un equilibrio ai prezzi in modo che non si verifichi quella eccessiva oscillazione nei ribassi e rialzi della quale ne approfittano sempre astuti e svelti speculatori.

Ricordiamo ancora gli anni 1908-909-910 quando, a motivo della super-abbondanza, il vino era deprezzato in modo tale, che una botte vuota valeva forse più del contenuto; e molta uva marcì sulle viti a motivo della mancanza di Enti Enologici. Ma se l'Enopolio dei Consorzi Agricoli di Ciampino è un esempio meraviglioso, esso ci auguriamo di vederlo esteso in Sorso, ove maturano uve di eccellenti qualità, nelle Puglie e in Sicilia; e per tal modo sarà sempre più compensata la dura fatica del vignaiolo, che spesso vive troppo di speranze per attendere migliori stagioni a quelle avverse capitate. Il vignaiolo che ci porge un prodotto che, al detto del dott. cav. Ciro Donati, è antisettico per eccellenza, e saputo bere con quella necessaria parsimonia e giustezza da ogni persona, non solo costituisce uno speciale tonico per lo stomaco, ma porge un qualche cosa all'animo che solleva ed allieta.

PARTE QUARTA

XXIV. - Il laborioso viticoltore ed i Consorzi antierittogamici per la difesa del prodotto delle viti

Possiamo dire con certezza la più chiara ed evidente, come nel corso di varî secoli, anzi di due millenni, nessuno dopo i condottieri romani abbia avuto tanto a cuore i lavoratori dei campi, ed in genere come il Duce Mussolini.

Infatti noi lo vediamo e riscontriamo con le medesime qualità di Cincinnato, di Catone il Censore, e principalmente di Cesare; ed a Lui eleviamo la mente non di rado come a persona la più cara.

Il buono e bravo agricoltore ha fede, ed è certo, sicuro nell'attuale momento di essere sulla diretta via della finale completa Vittoria, Vittoria per le armi dell'Asse, Vittoria per i popoli che combattono per quella vera giustizia, già tramandata da Roma antica, che oggi più grande e luminosa rifulge per il genio del più grande Condottiero dell'ora presente, il Capo delle armate del cielo, della terra e del mare delle italiche genti.

E tanta impresa, determinata da ragioni a tutto il popolo italiano perfettamente conosciute e sentite, ragioni di giustizia vera e palese quale ne ha riscontro il Vangelo, ovverosia la parola Divina, è condotta meravigliosamente da un Genio lungimirante ed ardimentoso, dal cuore nobilissimo accoppiato al polso d'acciaio; e ripetiamo come molto bene disse il Segretario dei Fasci dell'Urbe in una breve visita in Monteporzio: « Il bel dono della Divina Provvidenza ».

Così ci sia consentito ancora dire: se in genere si augurano a persona cara, in giornate di ricorrenza genatliaca od onomastica, cento anni di vita felice, al nostro grande Condottiero sentiamo di porgergli ancora

varî anni oltre i cento, per una vita lietissima ricolma di gloria nella esultanza nazionale.

Attualmente il pensiero che il viticoltore, il lavoratore in genere primieramente tiene, è di vincere, e come il Duce disse alla dichiarazione di guerra alla Francia e all'Inghilterra: **Wiiincèree...** Così i nostri avieri, i marinai ed i militi delle armate terrestri vincono sotto la Sicura Guida e stravincono.

Gli eroismi non si contano più, chè sono superiori a quanto si può immaginare, ed ogni combattente è un eroe, eroe foggiato dal Duce dal suo posto di comando, come eroi erano i garibaldini guidati sul campo di battaglia dal loro Condottiero.

Così sempre più risplendente lo stellone d'Italia si manifesta. Ed il lavoro... anche col lavoro efficacemente si contribuisce alla Vittoria.

Nel campo della viticoltura, un bravo vignaiolo, capace di far rendere bene la proprietà costantemente, compie sicuramente un lodevole servigio alla Patria.

Vi sono poi delle delicatezze tali nella vigna, che portare a perfezione un fruttato non è facile cosa, come comunemente si vorrebbe credere. Noi lo sappiamo, come ben disse un ottimo padronale di Frascati, Celli Gaetano: « anche il vignaiolo è un'arte ».

Le disgrazie che spesso piovono dal cielo non sono poche: grandinate e gelate tutti gli anni, in una od altra parte, sempre capitano.

Si può dire che il benessere delle cittadine rurali è dato sopratutto allorquando si manifesta l'abbondanza, sempre s'intende non dilaniata da contrasti di fazioni, e due mesi dell'aanno sono per i vignaioli senza tregue.

Irrorazioni ramate, solforazioni semplici ed a base di rame (polvere Regina o Caffaro), zappatura e scacchiatura sono tutte insieme in uno stesso tempo.

La zappatura poi è delicatissima; essa dovrebb'essere eseguita sempre con terreno asciutto, ed il perchè è

dato dal fatto che zappando con terreno umido produce quel particolare conosciuto sotto il nome di subullizione (peronospera). Degli scanchi d'uva specie alla punta, ed anche grappoli, spesso fermano la vegetazione e poi si essiccano.

Ci riportiamo così all'efficacia dei Consorzi anticrittogamici, poichè essi facilitano sempre più il vignaiolo per la difesa del prodotto, l'incoraggiano a portare a perfezione il frutto dei propri sudori e stenti, ed all'occorrenza lo aiutano con il materiale anticrittogamico, chè spesso, in momenti critici per la vigna, il piccolo proprietario non arriva a provvedersi il necessario per la difesa di quel frutto tanto salubre alla nostra esistenza, dal quale si produce liquore che l'animo allieta ai sobri, e nello stesso tempo intona lo stomaco.

Vi sono due mesi, maggio e giugno, nei quali al vignaiolo una breve negligenza ed impossibilità gli può far perdere quello che è stato il lavoro di preparazione della vigna. Si manifestano alcuni brevi periodi per questo speciale coltivatore in cui il solfato di rame è necessario più del pane, perchè in tempo di ventiquattro ore, allorquando gravi e persistenti si addensano delle pesanti nebbie sui vigneti, se il preparato anticrittogamico non è applicato, il coltivatore rischia di perdere il frutto delle proprie fatiche.

XXV. - La mosca olearia e la cocciniglia

Quando l'agricoltore abbia appreso l'esatta conoscenza di quello che sia il danno che gli deriva tanto nell'ulivo quanto nella vite per l'azione di due parassiti, il primo un verme prodotto dal volatile, simile a formica con le ali, verdognolo, che corrode la polpa dell'uliva; il secondo piccolo globulo giallastro-chiaro che vive nella corteccia e sotto la corteccia delle viti: si persuaderà quanto necessario sia per le due produzioni com-

battere in ogni maniera questi nemici dell'agricoltura.

I metodi escogitati sono vari e tutti più o meno efficaci. Però non di rado capita che l'effetto non si raggiunge secondo le previsioni, e moltissimi olivicoltori o viticoltori trovano qualche particolare sgradevole.

Ad esempio per quanto riguarda la melassa Berlese, l'applicazione effettuata sulle palme degli ulivi se la dose è un pochino forte, specie nelle zone meridionali ed insulari, può produrre qualche bruscatura. Ma non deve sgomentare tale fatto. L'applicazione di essa melassa a base di arsenico è l'unica fino ad ora che abbia efficacia grandissima per la difesa del prodotto dell'ulivo dal dacus, soltanto è bene tener presente che alleggerire la dose con uno o due litri di acqua in più non costituisce inefficacia contro l'attacco della mosca: l'effetto si raggiunge ugualmente. Si potrebbe dire che invece di formare la miscela per l'irrorazione con Kg. 1 di melassa Berlese e 10 di acqua, più pratico sia certamente adoperare il litro essendo essa melassa pesante in rapporto del volume di due su tre parti di acqua circa. Vale a dire che se per Kg. 1 di melassa vi occorrono 10 litri di acqua, per un litro ne abbisognano 15 circa. In tal modo si scongiurano gli errori e le bruscature si evitano. Ma se poi alcuni olivicoltori attaccati dal dacus sono refrattari ad applicare la miscela alle palme in rapporto di 1 litro di melassa sciolto in 15 di acqua, possono risolvere ugualmente il problema legando e sorreggendo da una pianta all'altra funicelle o filo di ferro ed appendervi dei getti di ulivi a guisa di scope od altri ramoscelli di piante varie imbevuti di melassa Berlese. La lotta contro la mosca olearia è sempre efficace.

Per la cocciniglia in vari modi sappiamo che vignaioli di Monteporzio e Frascati sono riusciti efficacemente a sterminare esso parassita, e tra questi efficacissimo e pratico è la miscela di calce e solfato di ferro nella proporzione: calce Kg. 2, solfato di ferro Kg. 2 su 100

litri di acqua. In due appezzamenti vignati del proprietario Paciotti Vittorio sulla via Pilozzo-Pinocchio presso la traversa dei Colli Trulli è riuscito efficacissimo. Altri hanno adottato miscele varie, come ad esempio calce e melassa Berlese nella dose di calce spenta Kg. 1, melassa Berlese Kg. 1 ed acqua litri 15; con ottimo risultato.

Vi è chi ha adottato creolina ed acqua nella dose di litri 1 di creolina e litri 3 di acqua, efficacissimo, e queste applicazioni vengono fatte mediante un pennello apposito che si spalma sulla corteccia delle viti. Si conoscono altre miscele che meritano apprezzamento, ma non è trascurabile un altro particolare di esperienze espletate da vari vignaioli: questo è il carbolino.

Nell'anno 1938 molti di essi ebbero fiducia: il carbolino uccide la cocciniglia e la maggior parte lo diedero alle viti senza alleggerirlo, mentre pochi ebbero il pensiero di formare una miscela con aggiunta di acqua in proporzione di litri 1 di carbolino, ed acqua da 3 a 5 litri, bolliti insieme. Il risultato non fu per tutti uguale. I più constatarono che alcune viti non resistettero all'applicazione. I vignaioli prudenti riscontrarono la scomparsa della cocciniglia mediante l'applicazione della miscela nella proporzione descritta. Un vigneto trattato in tal maniera diede un risultato il più soddisfacente. La produzione superò il doppio del precedente anno, perchè la cocciniglia, annientata con esso preparato, non divorò più la linfa che alimentava la pianta senza che essa risentisse il minimo danno.

E' questo vigneto situato in territorio Agro Romano in località Quarticciolo presso il Fontanile della Macchia di Fontana Candida, di proprietà di Rocco Raimondo e coltivato dal genero Fiorentini Pietro, capo squadra della M. V. S. N.

XXVII. - Finalità dell'agricoltore

Vi sono delle ricchezze nella terra che il più delle volte non sono sufficientemente conosciute, o sono completamente ignorate; eppure esperti nell'agricoltura conoscono per pratica i terreni ove meglio può dimorarvi una qualità di vitame anzichè un'altra e sfruttare veramente il suolo, da riuscirvi a formare un vero e proprio tesoro.

Voglio dire della vigna e dell'uliveto, perchè quando l'agricoltore ha una sufficiente competenza generica, che sia proprietario, mezzadro o fittavolo, può trarre tanto da giungere a risultati che arrivano persino a rendere quasi il 50% allorquando disgrazie dal cielo non si verificano. Tali casi però sono rarissimi, e difficilmente si ripetono.

Ma un proprietario di oliveto o vigneto che si rimette al primo che capita per la conduzione dell'uno o dell'altro, significa perdere un portafoglio pieno di biglietti di banca.

Negli immensi progressi avvenuti sotto il Regime Fascista, manifesti nel campo dell'agricoltura ad ogni esperto, vediamo noi la guida del grande Condottiero lungimirante, dalla tempra acciaiata nella tensione massima che ha riportato nello spirito e nella potenza di dominio al più alto apogeo il popolo italiano, e preparato un avvenire che forma la sicura ricchezza e saldezza di un popolo. La elevazione materiale e morale che ha dato all'operaio nell'armonia sociale, è quanto di più bello e promettente nell'appassionata esistenza può mostrarsi.

La finalità del presente lavoro è nell'espressione: « *Sempre più produrre* ».

Ai vari argomenti portati per la difesa dei prodotti olivicoli e vinicoli, filiali di Cattedre di agricoltura od Ispettorato agricolo, i Consorzi per la difesa di essi pro-

dotti sono di ausilio grandissimo per l'aumento della produzione; ed in quelle cittadine ove non riuscisse possibile ciò, anche una commissione in seno alle sezioni del P. N. F. dirette dal Segretario del Fascio di Combattimento riuscirebbe di sicura utilità.

Un più intenso lavoro nell'attuale momento ci sentiamo tutti di apportarlo, e qui può dirsi che il compito dell'agricoltore non è a meno dell'impiegato statale e parastatale. Se poi con ardimento si prospettasse di aggiungere alla Milizia Forestale quella Agricola, con tutta probabilità tale espressione potrebbe per le migliori finalità agricole riuscire di gradimento.

Produrre è un fatto che assilla l'animo di tutti, ma difendere la produzione ci interessa non meno.

Così noi lavorando con ogni dedizione ed ardore, ci sentiamo sudditi devoti e fervorosi della gloriosa e millenaria Stirpe Sabauda, in cui la saggezza e previdenza del nostro grande e meraviglioso RE IMPERATORE, impersona la sintesi delle glorie e fortune della Patria nostra.

Rammentiamo con la più chiara evidenza che Egli volle che il RIVALORIZZATORE della Vittoria di Vittorio Veneto reggesse le sorti italiane.

233487 P

Lire 6